

# 水解蛋白含量测定，红外光谱检测

产品名称	水解蛋白含量测定，红外光谱检测
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间
联系电话	19826559728 19826559728

## 产品详情

蛋白质水解度测定方法  
蛋白质水解度是指蛋白质在特定的水解条件下被分解的程度。测定蛋白质水解度的方法  
1. 肽图分析法 (Peptide Mapping)  
2. 游离氨基酸含量法 (Free Amino Acid Content)  
3. 肽谱法 (Peptide Mass Spectrometry)  
4. 生物化学法 (Biochemical Methods)  
5. 免疫学法 (Immunological Methods)

### 蛋白质水解度测定方法

蛋白质水解度是指蛋白质在特定的水解条件下被分解的程度。测定蛋白质水解度的方法

#### 1. 肽图分析法 (Peptide Mapping)

肽图分析法是通过对蛋白质水解后的肽段进行分离和鉴定，从而确定蛋白质的水解程度。

#### 2. 游离氨基酸含量法 (Free Amino Acid Content)

游离氨基酸含量法是通过测定水解液中的游离氨基酸含量，从而确定蛋白质的水解程度。

#### 3. 肽谱法 (Peptide Mass Spectrometry)

肽谱法是通过测定水解液中的肽段质量，从而确定蛋白质的水解程度。

#### 4. 生物化学法 (Biochemical Methods)

生物化学法是通过测定水解液中的某些生物化学指标，从而确定蛋白质的水解程度。

#### 5. 免疫学法 (Immunological Methods)

免疫学法是通过测定水解液中的某些免疫学指标，从而确定蛋白质的水解程度。

### 水解蛋白检测标准举例

- 1、QB/T 2186-1995 氨气敏电极法测定水解蛋白液合氮量
- 2、QB 2732-2005 水解胶原蛋白
- 3、T/GZHPSPA 005-2021 水解酪蛋白肽粉 (酶解酪蛋白肽粉)
- 4、SB 10338-2000 酸水解植物蛋白调味液
- 5、CAC/RCP 64-2008(En 生产酸水解植物蛋白

- 6、SB/T 10338-2000 酸水解植物蛋白调味液
- 7、GOST R 53974-2010 酶制剂.蛋白水解活性的测定方法
- 8、ASTM D7818-12 新鲜（未固化）皮革和蛋白质中蛋白水解细菌计数的标准测试方法
- 9、GOST 34430-2018 食品工业用酶制剂 蛋白水解活性的测定方法

以上就是关于水解蛋白检测的书籍，北京清析技术研究院提供分析检测试剂检测服务，研发部技术服